

Тестомесильные машины СЕРИИ HS T, HS TA



Лучшие в своем классе тестомесильные машины, где в качестве привода и дежи, и перемешивающей спирали используется один двигатель с понижающим редуктором. Доступная цена.

Особенностью моделей серии HS T является специальная форма дежи с вогнутым дном, что позволяет отказаться от использования штыря-сепаратора. Новая прогрессивная конструкция позволяет получать великолепное тесто за счет исключения разрушения глютена, возникающего при собирании теста на штыре-сепараторе. Тесто замешивается быстрее и эффективнее, при этом эффект повышения температуры сведен к минимуму.

Основное назначение тестомесильных машин HS T, HS TA - замес дрожжевого теста, и других видов теста с влажностью не менее 45%.

Несъемная дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали. Дежа изготовлена из полированной нержавеющей стали с вогнутым дном, что улучшает перемешивание теста и облегчает очистку дежи по окончании цикла замеса. Дежа закрывается сверху защитной решеткой, подобная конструкция позволяет

производить постепенную загрузку ингредиентов без остановки перемешивания.

Специально оптимизированная форма спирали и дежи в сочетании с многовековыми традициями приготовления изделий из теста и современными технологиями гарантируют Вам быстрый возврат Ваших инвестиций.

Высококачественные подшипники качения и специальная смазка позволяют использовать тестомесильную машину на протяжении длительного срока без обслуживания.

Складская программа включает в себя только 2-х скоростные модели.

Электронная панель управления позволяет задавать продолжительность замеса теста на 1-й и 2-й стадиях.

Модели с одной скоростью поставляются под заказ.

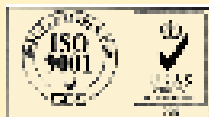
Тестомесы HS T, HS TA - отличное решение для самых требовательных кондитеров и пекарей.



Технические данные тестомесильных машин сведены в таблицу:

Модель	Напряжение, В	Частота, Гц	Мощность, кВт	Вес, кг	Объем дежи, л	Скорость мешалки	Скорость дежи	Максимальная масса теста, кг	Размеры, мм
HS20T	~220 3~380	50	0,75	70	21	185	15	8	690x380x730
HS30T	~220 3~380	50	1,1	90	35	185	15	12	730x430x770
HS40T	~220 3~380	50	2,2	127	40	185	15	16	870x480x935
HS50T	~220 3~380	50	2,2	130	50	185	15	20	920x530x935
HS30TA	3~380	50	0,85/1,1	95	35	101/202	8/16	12	770x430x810
HS40TA	3~380	50	1,1/2,2	127	40	101/202	8/16	16	920x530x935
HS50TA	3~380	50	1,1/2,2	130	50	101/202	8/16	20	870x480x935

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
Email: gabel@dol.ru, www.luko.ru